





Malakoff-Torte

Köstliche Vanille-Mandel-Creme und mit Rum getränkte Löffelbiskuits, daraus ist diese leckere Torte gemacht. Einfach ohne Backen und ohne Gelatine.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Vanille-Mandel-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
150 g Schlagsahne
225 ml Milch
125 g Zucker
150 g weiche Butter
150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Keksboden:

250 g Löffelbiskuits
250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 3 EL Rum

Zum Verzieren:

30 g Vollmilchschokoladen
250 g kalte Schlagsahne
1 TL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL rotes Gelee
etwa 100 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Wie bereite ich eine Malakoff-Torte zu?:

- 1 Vanille-Mandel-Creme zubereiten:**
Aus Puddingpulver mit Sahne, Milch und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich umrühren.
- 2 Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den erkalten Pudding portionsweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Mandeln unterrühren.**

3 Keksboden zubereiten:

Springformrand auf eine Tortenplatte stellen. 4 Löffelbiskuits beiseitelegen. Die Hälfte der übrigen Löffelbiskuits darin verteilen. Milch mit Vanillin-Zucker und Rum verrühren und die Hälfte davon über die Löffelbiskuits geben. Darauf die Hälfte der Creme streichen und die übrigen Löffelbiskuits darauf legen. Die übrige Rum-Milch auf die Löffelbiskuits geben, darauf die restliche Creme verstreichen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die übrigen Löffelbiskuits in je 3 Stücke teilen und jeweils mit einem Ende in die Schokolade eintauchen und die Schokolade fest werden lassen.

5 Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, die Torte damit bestreichen und mit einem Teelöffel Vertiefungen in die Oberfläche drücken.

6 Gelee glatt rühren, in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kringel auf die Torte spritzen. Krokant mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand drücken. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen, dann mit den "Schoko-Löffelbiskuits" garnieren.